Lasagnes d'hiver



Ingrédients

- 1 kg de courgettes parrilla grillées Ardo
- 1 kg de persil tubéreux Ardo
- 2 kg de tomates en cubes Ardo
- 1 kg de brunoise de légumes Ardo
- 50 g de persil Ardo
- 20 g d'ail Ardo
- 2 kg Greenway boulettes végétariennes
- 2 l de bouillon de légumes
- 1,5 l sauce béchamel
- 500 g concentré de tomates
- 40 feuilles de lasagne
- 400g Emmenthal rapé
- 1 dl d'huile d'olive
- Herbes de Verstegen : mélange de spaghetti complète et poivre noire lampong

Méthode

1. Faire cuire l'ail, la brunoise de légumes et les tomates en dés à l'huile d'olive. Mouillez avec le bouillon de légumes. Ajoutez le concentré de tomates et le

mélange de spaghetti complète.

2. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres ; assaisonnez avec poivre et sel.
3. Broyez les boulettes végétariennes avec une fourchette. Mélangez le hâché avec les légumes.
4. Chauffez le persil tubéreux au steamer et mélangez avec la sauce béchamel.
5. Assembler les différentes couches (feuilles de lasagne, sauce végétariene, courgettes grillées et béchamel avec persil tubéreux)
6. Saupoudrez les lasagnes de fromage râpé et faites cuire au four (30-40 minutes à 180°C).

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be